

## Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri



Folketingets Udvalg for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri

København, den 5. februar 2010  
Sagsnr.: 3915  
Dok.nr.: 52209

Folketingets Udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri har i brev af 3. februar 2010 stillet følgende spørgsmål nr. 182 (Alm. del) som hermed besvares. Spørgsmålet er stillet efter ønske fra Benny Engelbrecht (S).

### **Spørgsmål 182:**

”Hvad er ministerens holdning til at sætte mindre kødstykker sammen, jf. FLF alm. del – bilag 141?”

### **Svar:**

Regeringen finder, at tilsætningsstoffer i EU skal være sundhedsmæssige forsvarlige at anvende, at der skal være en teknologisk begrundelse, og at de ikke må vildlede forbrugeren.

Der er ingen sundhedsmæssige betænkeligheder med at anvende thrombin, der i øvrigt er et naturligt enzym, som findes i okse- og svineblod.

Der er i øvrigt ikke noget nyt i at bruge tilsætningsstoffer til at binde kød sammen med. Vi kender det for eksempel allerede fra kogt skinke, hvor man bruger alginat som fortykningsmiddel.

Men forbrugerne skal ikke vildledes. Hvis forslaget vedtages, skal kød, der er sat sammen med thrombin, mærkes ”sammensat kød” på en måde, så forbrugerne ikke er i tvivl om, at det er det, de køber.

Det vil i sidste ende være op til detailhandlen, om de vil forhandle ”sammensat kød”.

Eva Kjer Hansen

/Gundula Maria Kjær